



Cheeeeese! Fabelhafte „Cookies (Oreo!)-and-Cream-Cheesecakes“ nach Martha Stewart

Description

Heute lest Ihr eine teil-amerikanische Überschrift, weil's ein amerikanisches Rezept ist. Als ich in diesem Frühjahr [ein paar wunderbare Tage in New York](#) verbracht habe, ist neben anderem Kleinkram (*hÄ¼stel*) auch ein Buch von Amerikas Äeber-Hausfrau [Martha Stewart](#) in meinem Käpfchen gelandet: schlicht und einfach „Martha Stewart's Cupcakes“. Der eigentliche Skandal ist, dass ich erst jetzt dazu gekommen bin, ein Rezept daraus nachzubacken. Fehler! Diese fantastischen Cheesecake-Muffins hätte ich schon viel, viel früher machen müssen. Sie sind „damn good“ öÿ€ und superschnell zubereitet. Ich habe das Rezept geviertelt (weil ich keine Verwendung für 30-40 Cheesecakes hatte – bei mir sind es dann neun Stück geworden) und die amerikanischen Maßeinheiten für Euch umgerechnet. Daher sind die Mengenangaben etwas „krumm“.



Oreos als Cheesecake-BÄ¼den



Mein Mitbringsel aus NYC öY™, – Martha Stewart
hat Ahnung von Cupcakes

default watermark



cream



Cheesecakes-
Muffins von unten



Zutaten für 9 Oreo-Cheesecakes

12 Oreo-Kekse (9 Stück ganz als Cheesecake-Böden, 3 Stück grob zerhackt) // 225 g Doppelrahm-Frischkäse // 50 g Zucker // gemahlene Vanille nach Geschmack [im Original: ¼ TL Vanilleextrakt] // 1 große Ei // 58 g „sour cream“ [ich habe Schmand genommen; vielleicht klappt es auch mit saurer Sahne?] // 1 Prise Salz

Kästliche Cookies and Cream

~~Zubereitung~~
Zubereitung mit Oreo-Keksboden

Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen und je einen ganzen Oreo-Keks als Boden in jede Vertiefung legen. Die restlichen drei Kekse grob zerhacken und dann in Ruhe lassen (nicht naschen!), die brauchen wir gleich erst. Da die Zubereitung der kleinen Cheesecakes wirklich ganz schnell geht, kühlt Ihr jetzt schon den Ofen auf 135° Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Doppelrahm-Frischkäse mit einem Mixer (Rührstufe) auf mittlerer Stufe cremig aufschlagen. Den Zucker einrieseln lassen und so lange mixen, bis Zucker und Frischkäse eine homogene Masse geworden sind. Die gemahlene Vanille unterrühren.

Das Ei hinzugeben und ebenfalls gut untermixen, dann den Schmand und die Prise Salz. Ganz zuletzt die grob gehackten Oreos hinzugeben. Die solltet Ihr nur noch mit einem Löffel/Teigschaber und nicht mehr mit dem Mixer unterheben. Fertig!

Die Cheese-Masse füllt Ihr auf eure „Oreo-Böden“ in die vorbereiteten Vertiefungen des Muffinblechs. Macht die Förmchen ruhig richtig voll, denn die Cheesecakes gehen nicht auf. Die Backzeit beträgt 22 Minuten. Martha empfiehlt, das Blech nach der Hälfte der Zeit einmal zu drehen, damit alle Seiten gleichmäßig Hitze abbekommen – hab' ich gemacht öh.

Nach der Backzeit sollte die Füllung fest geworden sein. Lasst die kleinen Cheesecakes auf einem Kuchengitter auskühlen, setzt sie dann in verschließbare Dosen und lagert sie für mindestens vier Stunden, aber noch besser über Nacht, im Kühlschrank. Auf gut Amerikanisch: **allow your cheesecake to chill!** Danach steht dem vollen Cheesecake-Genuss nichts mehr im Wege. Nur die Papierförmchen müsst Ihr kurz vor dem Servieren entfernen.

Meine bescheidene Meinung: Wie kann etwas so Simple so fabelhaft lecker sein? Vanillig, schokoladig, unheimlich cremig, leicht knusprig... in einem Wort: perfekt. Danke, Martha, für diesen wahrgewordenen Cheesecake-Traum! öh

Kennt Ihr schon Lixies tollen Blog? [Sie sucht noch bis zum 05.10. alle erdenklichen Cheesecake-Varianten](#). Liebe Lixie, ich bin mit meinen amerikanischen Martha-Stewart-Muffins dabei und sage

Cheeeeeeeese öÿ~€ !



Category

1. Blog-Events und Verlosungen
2. Cheesecake
3. Muffins
4. Schokolade

Tags

1. Blog-Event
2. Cheesecake
3. Frischkäse
4. Käsekuchen
5. Keksboden
6. Martha Stewart
7. Muffins
8. Oreo
9. Schmand
10. Vanille

Date Created

27. September 2014

Author

schokohimmel

default watermark